

Tillagnings- och serveringstips

Läs gärna igenom hela beskrivningen och förbered så mycket som möjligt innan du påbörjar tillagningen. Lycka till!

FÖRRÄTT

Sparrissallad med rökt lax, örthollandaise och parmesankrutonger

VARMRÄTT

Abborrfile med skaldjursremoulade , örtsallad och färskpotatis

Koka potatisen med färskdill och salt. Vänd abborrfilen i vetemjöl och stek i smör på medelvärme tills gyllenbrun, servera med remouladen och örtsallad.

DESSERT

Chokladdessert med karamellmousse, kaffe pannacotta och chokladsmul

Färdig att avnjutas
385 kr per person

OBS!

Tidsangivelserna kan variera lite från ugn till ugn samt beroende på hur långt i förväg du har tagit ut råvarorna ur kylan. Känn på maten innan du serverar den, om den inte är varm så låt den stå en stund till i ugnen. Ett tips är också att ha varma tallrikar om det är möjligt.

Helgpåse v19

Förrätt: Nässelsoppa med pocherat ägg

Varmrätt: Tagliatelle med skaldjur, rostade vårprimörer och havskräftsås

Dessert: chokladsmul